



**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа" р.п.Теплая Гора**

Рассмотрено и принято:

Методическим советом № 1

От « 30 » 08 2024 г.



**Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
естественнонаучной направленности
с использованием оборудования «Точка роста»
«География в кулинарии»
6-8 класс**

Разработал учитель географии
Зайцева Светлана Юрьевна

Теплая Гора

2024-2025 учебный год

Пояснительная записка.

Рабочая программа «**География в кулинарии**» рассчитана на 34 учебных часа. Тема программы способствует актуализации знаний обучающихся о народах мира, образе их жизни, влиянию природных особенностей на рацион, состав, способ переработки, сохранения, приготовления и употребления пищи, на практике знакомит с кулинарными особенностями, традициями и технологией приготовления блюд разных народов мира.

В конечном итоге, данная программа способствует как расширению кругозора обучающихся, повышению интереса к предметам географии, истории, биологии и материальным технологиям, так и приобретению начальных практических навыков приготовления блюд разных кулинарных традиций, способствует приобщению к рациональному здоровому питанию.

Цель программы - формирование гармонично развитой личности средствами географической науки.

Задачи программы:

- Ознакомление учащихся с основами географии кулинарного искусства;
 - Изучение кулинарных традиций мира, России.
 - Умения готовить некоторые традиционные кушанья народов мира,
 - 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;

На занятиях применяется широкий арсенал методов:

- словесные (лекция, рассказ, беседа, дискуссия);
- наглядные (демонстрация приемов выполнения операций, вариантов оформления готовых блюд, презентация);
- проблемные (постановка проблем и поиск ее решения);
- исследовательские (самостоятельный анализ задачи и ее решение);
- метод практического сотворчества;
- метод коллективных и групповых работ;
- метод творческого показа.

Актуальность и новизна программы.

География в кулинарии: изучение кухни разных стран и регионов

Кулинарная география – это увлекательное исследование разнообразия кухонь, которое

отражает культурное, климатическое и историческое наследие различных стран и регионов мира. Это путешествие через вкусовые просторы, позволяющее нам узнать больше о культуре и традициях других народов.

Каждая страна и регион имеют свои уникальные кулинарные особенности, которые могут варьироваться от использования определенных ингредиентов до методов приготовления и традиций сервировки блюд. Путешествуя по этим гастрономическим путям, мы можем открыть для себя мир вкусов и ароматов, которые ранее были нам неизвестны.

Одной из самых популярных кухонь, которую изучают люди по всему миру, является итальянская кухня. Она славится своей простотой и в то же время изысканными вкусами. Паста, пицца, оливковое масло, томаты и базилик – это всего лишь несколько из основных ингредиентов, которые делают итальянскую кухню узнаваемой и неповторимой.

С другой стороны, китайская кухня известна своим разнообразием и богатством вкусов. От острого сичуаньского жареного риса до нежного утиного жареного с лапшой – Китай предлагает бесконечное множество вариантов для гурманов.

Изучая кухню разных стран, мы также можем узнать о климатических и природных особенностях этих регионов. Например, скандинавская кухня изобилует рыбой и морепродуктами, так как регион богат своими холодными водами. В то время как в странах Средиземноморья, таких как Греция и Испания, преобладают оливковое масло, вино и фрукты благодаря теплому климату.

Изучение кулинарной географии также позволяет нам погрузиться в историю и традиции каждого региона. Например, мексиканская кухня имеет глубокие корни в ацтекской и майя цивилизациях и использует такие ингредиенты, как авокадо, кукуруза и горькая шоколадка. Эти продукты были важными частями древних мексиканских обычаев и обрядов.

Кулинарная география также способствует культурному обмену и сближению различных культур. Рестораны мира, предлагающие блюда из разных стран и регионов, позволяют нам насладиться вкусами мира без необходимости путешествовать за границу. Это также способствует пониманию и уважению к разнообразию культур и традиций.

В заключение, изучение кулинарной географии – это захватывающее и обогащающее путешествие, которое позволяет нам познакомиться с разнообразием мировых культур через их кухни. Это исследование дает нам возможность углубиться в историю, климатические и природные особенности, а также традиции разных регионов, что делает наше понимание и уважение к многообразию культур еще более богатым и глубоким.

Календарно – тематическое планирование программы

№ занятия	Тема	Теоритическая и практическая часть.
1.	Вводное. География продуктов в нашем холодильнике.	Лекция
2.	Национальная кухня. Понятие «национальная кухня», технологические приемы приготовления пищи в национальных кухнях, географическая специфика национальных кухонь.	Презентация
3.	Факторы, формирующие мировое кулинарное разнообразие. Основные факторы, их типология (географические и антропологические факторы). Составление схемы факторов, влияющих на формирование национальной кухни народов мира.	Составление кластеров
4.	Физико-географические условия. Особенности влияния физико-географического положения на своеобразие национальной кулинарии Европы, Закавказья, Прибалтики, Китая.	Квест - игра
5.	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.	Просмотр видеofilьмов, беседа
6.	Растительный, 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.	Онлайн игра « Составь меню».
7-8	Межкультурные коммуникации и кулинарное искусство. Взаимодействие и взаимопроникновение кулинарных традиций между странами мира. Влияние на кулинарное искусство общемировых процессов (глобализация). Появление «фаст фуда».	Лекция. Практическая работа.
9-10	История русских кулинарных традиций в связи с природными особенностями территории. Технология приготовления:	Лекция. Практическая работа.

	Холодные супы (тюря, ботвинья, окрошка) – традиционные супы Древней Руси.	
11.	Продукты-переселенцы, ставшие неотъемлемой частью русского стола, блюда из них и истории этих блюд.	Презентация
12.	Оформление стенда по освоенным материалам курса.	Фотоотчет
13.	Особенности природы, отраженные в кухне загадочной Индии.	Лекция
14.	Приготовления кэрри и чатни.	Практическая работа.
15.	Оформление презентации и настенного фотоотчета по приготовленным блюдам индийской кухни.	
16.	Основные мотивы изысканной французской кухни, навеянные Атлантикой и Средиземноморьем.	Онлайн игра «Кулинарный кроссворд»
17- 18	Технология приготовления яиц пашот омлета с зеленью и айоли.	Видео. Практическая работа.
19.	Изысканные блюда Франции, связанные с сыром.	Игра виртуальная развлекательная готовка.
20.	Оформление презентации и настенного фотоотчета по приготовленным блюдам французской кухни.	
21.	Традиционная английская кухня, как отражение природы туманного Альбиона.	Презентация.
22.	Технология приготовления традиционного английского завтрака – поридж.	Лекция + квест игра
23-24	Приготовления традиционных английских сендвичей.	Практическая работа.
25.	Оформление презентации и настенного фотоотчета по приготовленным блюдам английской кухни.	
26.	Солнечная итальянская кухня, рожденная богатой и щедрой природой пяти морей Средиземноморья и чистотой горного воздуха Альп и Аппенин .	Видео + презентация
27.	Технология приготовления пиццы.	Онлайн игра «Украсть пиццу»
28.	Приготовления спагетти а ля карбонара.	Практическая работа
29.	Рецепты итальянских блюд.	Лекция. Практическая работа.
30.	Оформление презентации и настенного фотоотчета по приготовленным блюдам итальянской кухни.	
31.	Скандинавская кухня, наполненная изобилием северных морей и северных сияний.	Видео + презентация
32.	Технология приготовления рыбного воздушного пирога. Технология приготовления блюда шмёребрёд.	Просмотр видеофильмов, беседа
33.	Приготовления печеного картофеля «Гассель».	Практическая работа.
34.	Отчет «Кулинарное путешествие»	3 Фестиваль национальных кухонь мира.

		Приготовление некоторых национальных блюд различных стран и их презентация .
--	--	--

1. География продуктов в нашем холодильнике.

Баклажан "яблоки бешенства" или здоровая пища...

Баклажан, как и картофель, перец и томат, относится семейству Пасленовых. Родина его - Восточная Индия, откуда арабами через Афганистан и Иран он был завезен в Южную Европу, а затем персидскими торговцами в Африку.

В Россию баклажан попал лишь в 17-18 в.в. Не сразу, постепенно, а точнее несколько столетия спустя, "демьянки", "пакистаны", "бадаржаны", "баглажаны", "подлижаны" и, наконец, "синеньки", как называли в России баклажаны, стали достаточно распространенным овощем, особенно в южнорусских губерниях.

Капуста клад здоровья...

Кочанная капуста - одна из древнейших овощных культур, выращиваемых в Средиземноморье и Южной Европе более 4.5 тысяч лет. Районы побережья Средиземного моря с присущей им мягкой зимой являются центром происхождения многих видов семейства Капустных.

Помидоры смерть для президента...

Когда Дж. Вашингтону, будущему первому президенту США, однажды подали на обед аппетитное жаркое, обильно украшенное помидорами, он и не подозревал, что его пытались отравить. Случилось это в 1776 году, в разгар борьбы северных колонии Англии за свободу и независимость.

Версия о чрезвычайной ядовитости помидоров продержалась в Европе около ста лет. Возможно, ее породило то - обстоятельство, что индейцы Мексики, откуда томаты были вывезены испанцами и португальцами еще в XVI веке, считали их непригодными для еды.

С недоверием к помидорам отнеслись и в России. Предположительно, попали они сюда во второй половине XVIII века. Именовали их тогда "псинками", "бешеными ягодами", "греховными плодами", что уже само по себе свидетельствует о том, каким "уважением" пользовались помидоры в народе.

Чеснок семь недугов изводит...

Родина чеснока - Средняя Азия. Возделывали его и в Древнем Египте, и в Греции, и в Риме, и в Индии. Там не боялись крепких запахов.

В средние века европейские крестьяне заедали чесноком солонину и селедку, а русские мужики пошучивали: «Чеснок да редька, так и на животе крепко».

На Руси чеснок появился в былинные времена, примерно в IX веке. Причем не с запада, а с юга - из Византии. И быстро распространился: «С чесноком все вкусно - не жуй, не глотай, только брови подымай!»

Картофель долгий путь к столу ...

Первые клубни примерно в 1570 - 1580 годах испанские мореходы доставили в Европу из Южной Америки, где картофель, был одним из основных, а может быть, и главным продуктом питания аборигенов, обитавших в Андах (Боливия, Перу, Чили).

Существуют и другие версии появления картофеля в Европе. Долгое время эту заслугу приписывали английскому вице - адмиралу Френсису Дрейку, как известно, командовавшему пиратской флотилией.

Легенда о Дрейке и картофеле со временем обросла различными подробностями.

Огурцы вкусная лиана ...

Огурцы известны как овощное растение около шести тысяч лет. Родиной огурцов, вероятнее всего, является Индия, где и сегодня можно встретить их диких родичей. Там они растут в лесу, обвивая деревья, как лианы. Огурцами оплетены заборы в деревнях.

Первые печатные сведения об огурцах на Руси относятся к началу XVI века, хотя в это время они были уже хорошо известны русскому народу и широко использовались в питании практически всех слоев населения

Арбуз большая ягода ...

Свою родословную арбуз ведет от диких растений тропической Африки. Центром происхождения ботаники считают пустыню Намиб и полупустыню Калахари, где до сих пор в долинах можно встретить заросли дикого арбуза.

В Россию арбуз был завезен в 8-10 веках из Индии во времена оживленной торговли с Киевской Русью. Первоначально он прижился в Поволжье, а к 17 веку широко распространился и выращивался даже в центральных районах, как парниковая культура.

Абрикос армянское яблоко ...

Родиной абрикоса принято считать Китай, где абрикосовые деревья выращиваются свыше 5 тыс. лет, а в странах Южной Европы чуть более 2 тыс. лет.

Банан желтый полумесяц тропиков ...

Родом фрукт из Южной Индии: одно их первых упоминаний о нем встречается в древних буддистских текстах, датируемых 6 веком до н.э. Первая же банановая плантация появилась в Китае еще во 2 веке до н.э.

Довольно быстро банан стал пантропической культурой. А вот на Латиноамериканский континент банановый отросток привез священник Томас де Берланка. Фрукт понравился местным жителям, благодаря чему Южная и Центральная Америка стала второй родиной банана.

Груша труд селекционеров ...

О груше человечество знало более 2 тыс. лет назад. В те далекие времена плоды груши не отличались особой мягкостью. Нежную, тающую во рту мякоть груша приобрела только к концу XVIII века, благодаря усилиям бельгийских и французских селекционеров.

Царственный персидский плод ...

Происхождение персика до сих пор остается неизвестным.

В течение долго времени его родиной считали Иран. Само название *Persica* указывало на Персию (Иран).

Другие исследователи придерживаются мнения, что он родом из Китая.

Многие путешественники находили в Китае дикий персик на границе с Тибетом, причем плоды были малосъедобные.

Морковь любимое блюдо гномов ...

Культурные сорта моркови происходят от дикой моркови, родиной которой является Передняя Азия.

Морковь, как культурное растение, выращивают с древних времен. Еще за 2000 лет до нашей эры она была известна древним грекам и римлянам.

Однако широкое распространение в Европе морковь получила лишь в XIV—XVI вв. В более позднее время культурная морковь была завезена в Америку, Австралию и Новую Зеландию.

У нас морковь выращивают с незапамятных времен. Еще у кривичей, населявших Древнюю Русь, ее приносили в дар покойнику.

Лук от семи недуг ...

История репчатого лука теряется в глубине веков. Считается, что лук был «окультурен» человеком по крайней мере 4 тысячи лет тому назад. Случилось это где-то в Азии, скорее всего на территории современного Ирана или Афганистана.

А на Руси лук появился в 12-13 веке.

Чай бодрящий напиток...

Трудно найти уголок Земли, где не любили бы чай. Этот напиток занимает

место после воды. Родина чая – Юго-Западный Китай и примыкающие к нему районы Верхней Бирмы и Северного Вьетнама. В Европу чай был ввезен в XVI - XVIII веках португальцами и голландцами. Чай в Россию попал из Монголии.

Сахар - символ роскоши и богатства...

История сахара уходит своими корнями на несколько тысячелетий лет назад в Индию и Китай. Первой определённой датой в истории сахара можно считать 510 год до нашей эры, когда солдаты персидского императора Дариуса увидели сахарный тростник, растущий на берегах Индийских рек. Они назвали его тростником, который производит мёд без пчёл. Значительно позже тростник стали выращивать в Персии, затем арабы привезли его в Египет. Само слово сахар пришло из арабского языка. Александр Македонский (356 - 232 гг. до н.э.) представил сахар в Среднеземноморских странах, откуда он распространился на восточное побережье Африки.

Шоколадная страсть ...

История шоколада, столь привычного нам сейчас, началась очень давно, более 3000 лет назад.

Примерно за 1500 лет до нашей эры в низменностях на берегу Мексиканского залива в Америке возникла цивилизация ольмеков.

Их культура оставила нам очень мало, но некоторые лингвисты полагают, что слово "какао" впервые прозвучало как "kakawa" примерно за 1000 лет до нашей эры, в момент расцвета цивилизации ольмеков. Родиной шоколада, а вернее, шоколадного дерева, считается территория нынешней Мексики. Первым европейцем, который попробовал этот чудесный напиток, был Христофор Колумб.

Кофе напиток арабов покоряет мир...

Родиной кофе является местность Каффа в юго-западной части Эфиопии.

Можно предположить, что кофе шел в Россию двумя путями: с Востока и Запада. В начале XVII века кофе в Россию попадал с различного рода иностранцами.

Рис сарацинское зерно ...

Историческая родина риса – Древний Китай. Несмотря на это, более чем две трети населения нашей планеты называют рис своим любимым блюдом.

Он был известен в Китае еще за три тысячи лет до нашей эры, откуда рис попал в Индию. Кстати, именно индусам мы обязаны выведением риса с длинными зернами. Затем, еще до н.э., рис завоевал весь Азиатский континент.