**Методические рекомендации**

**к занятию для обучающихся 10-11 классов, 1-2 курсов СПО**

**по теме «Арктическая кухня»**

В соответствии с примерными рабочими программами курса (<https://razgovor.iro51.ru/?view=article&id=14:programma-vneurochnoj-deyatelnosti&catid=2:novosti>) предусмотрено проведение экскурсии. Учащиеся могут посетить предприятия, профессиональные образовательные организации и т.д.

Предприятия, организации, которые возможно посетить в рамках темы «Арктическая кухня»:

- ООО «АНТЕЙ-СЕВЕР»;

- туристский информационный центр Мурманской области (в любом городе);

- профессиональные образовательные организации, в которых реализуется курс «Арктическая кухня».

Занятие может быть перенесено на каникулярный период.

При проведении занятия в традиционной форме возможно использование обобщенного сценария.

**Цель занятия:** формирование у обучающихся ценностного отношения к экономическим возможностям Мурманской области, готовности к профессиональному самоопределению, ознакомление с миром профессий и региональным рынком труда.

**Формируемые ценности:** любовь к малой родине; труд, профессиональное самоопределение.

**Планируемые результаты:**

**Личностные:**

* развитие интереса к изучению Мурманской области;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию.

**Метапредметные:**

− строить умозаключение и делать выводы;

– принимать участие в коллективном диалоге, высказывать свое отношение к обсуждаемым вопросам.

**Предметные:**

– пояснять понятие «арктическая кухня».

**Продолжительность занятия:** 30 минут.

**Форма занятия:** экскурсия/беседа.

**Этапы занятия:**

1. Вводная (мотивационная) часть – до 5 мин.

2. Основная часть – до 20 мин.

3. Заключительная часть, обобщение, рефлексия – до 5 мин.

**Часть 1. Вводная (мотивационная) часть.**

В мотивационной части занятия рекомендуется отработать понятие «арктическая кухня». Важно обратить внимание обучающихся, что оно стало брендом Мурманской области.

Арктическая кухня - развивающееся направление современной российской региональной кухни, которое объединяет регионы Арктической зоны по территориальному, климатическому и природно-географическому признакам, с характерной для данных территорий «единой продуктовой корзиной».

Кулинарные техники, рецептура и культурные традиции регионов «арктической» группы могут отличаться в зависимости от этнокультурного, национального состава населения, объединены массовым распространением на территориях блюд русской кухни и ее советского периода. Наибольшее количество предприятий питания с действующими меню арктической кухни как заявленной специализации, выявлено в Мурманской области

****Понятие «арктическая кухня»появилось в Мурманской области в 2018 году, когда региональный отдел развития туризма начал объединять активных шеф-поваров и собственников гостинично-ресторанного бизнеса.

**Часть 2. Основное содержание занятия.**

Беседа направлена на представление отдельных направлений арктической кухни, ее роли в экономике Мурманской области.

Главным принципом арктической кухни является использование локальных северных продуктов. Это в первую очередь оленина, морская рыба треска, палтус и зубатка, морские ежи, гребешки, крабы, а также лишайник, ягель и северные ягоды: морошка, клюква, брусника. Учитываются и кулинарные традиции коренных народов Севера: саамов и поморов.

Современная кухня Кольского Заполярья – это симбиоз гастрономических культур Русского Севера и Евро-Арктических стран. Однако мало кому известно, что одним из изысканных деликатесов субарктической кухни еще столетие назад была кровь животных, смешанная с парным оленьим молоком в разных пропорциях. Аналогичный обычай существовал в XII-XVII вв. у татар, а еще ранее – у скифов. Выражение «кровь с молоком» сохранилось в русском языке с тех пор и означает здоровую пищу, а не здоровый цвет лица, как стали объяснять впоследствии. Человек, который употреблял кровь с молоком, был отменно здоров.

Сегодня арктическая кухня стала межрегиональным туристическим продуктом и успешной практикой развития гастрономического туризма в Арктической зоне Российской Федерации.

К проекту, основанному в Мурманской области, присоединились такие регионы, как Республика Карелия, Архангельская область и Республика Саха (Якутия).

Координатором проекта выступает Комитет по туризму Мурманской области совместно с проектом «Гастрономическая карта России».

Гастрономический туризм играет ключевую роль в развитии туризма в Мурманской области, делая акцент на арктической кухне. Мурманская ****область, участвуя, как в федерально значимых мероприятиях, так и в региональных демонстрирует уникальные блюда региона, привлекающие местных жителей и туристов.

Туристским информационным центром в 2024 году зарегистрирован товарный знак «Арктическая кухня». Для поддержки высокого уровня предоставления услуг рестораторами, использующими название «Арктическая кухня» запланирована реализация аттестация рестораторов. Аттестацию будет проводить совет по Арктической кухне, в состав которого войдут ключевые рестораторы региона, представители профильных учебных заведений и муниципалитетов.

Фестиваль «Вкус Арктики» — это уникальное событие, призванное не только популяризировать арктическую кухню, но и способствовать развитию гастрономического туризма.

На данный момент в Мурманской области прошло уже семь гастрономических фестивалей.

В рамках фестиваля участники представляют разнообразные блюда, приготовленные из местных продуктов. Они адаптируют традиционные рецепты к современным кулинарным технологиям, создавая новые, оригинальные и вкусные блюда.

Программа фестиваля включает не только дегустации, но и мастер-классы от известных шеф-поваров. Гости могут увидеть процесс приготовления блюд и почувствовать себя настоящими кулинарами. Свой мастер-класс представляют также студенты-повара Мурманского индустриального колледжа, осваивающие курс «Арктическая кухня».

Рестораторы поддерживают идею экологически ответственного отношения к потреблению. Традиция родилась в регионе в 2022 году, по итогам года экологически ответственного туризма. Всем, кто приходил со своей кружкой, напиток продавали по специальной цене. Использование собственной посуды позволило сократить количество мусора на фестивале. ****Рестораторы, регулярно предлагающие гостям напитки по специальной цене, отметили более высокий спрос на данные позиции.

Беседа может сопровождаться вопросами педагога «Какой продукт ассоциируется у вас со вкусом Севера?», «Как влияет на развитие экономики Мурманской области бренд «арктическая кухня?» и т.д. Педагог может рассказать обучающимся об отдельных блюдах арктической кухни.

**Часть 3. Обобщение. Рефлексия.**

В конце занятия учитель предлагает обучающимся совместно подвести итоги.