**Методические рекомендации**

**к занятию для обучающихся 5-7 классов**

**по теме «Арктическая кухня»**

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

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

**Планируемые результаты:**

**Личностные:**

* развитие интереса к изучению Мурманской области;
* уважение к труду, трудовой деятельности человека;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.

**Метапредметные:**

− строить умозаключение и делать выводы;

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

**Предметные:**

– приводить примеры локальных продуктов.

**Продолжительность занятия:** 30 минут.

**Форма занятия:** беседа.

**Оборудование и дидактический материал к занятию:** медиапроектор,интерактивная доска.

**Комплект материалов:**

- сценарий;

- методические рекомендации;

- презентационные материалы.

**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.**

Занятие начинается с мотивирующих вопросов, основная цель которых выделить особенности арктической кухни, по мнению обучающихся. Вводится понятие «арктическая кухня», отработка которого происходит в рамках основной части занятия.

**Часть 2. Основное содержание занятия.**

Основная задача занятия - работа с понятиями «бренд», «арктическая кухня», «гастрономический фестиваль». Важно отметить лидерство Мурманской области в формировании интереса к арктической кухне, получение товарного знака «арктическая кухня», наличие географического бренда «Печень трески по-мурмански» и т.д.

После просмотра ролика (слайд 8) могут быть заданы уточняющие вопросы: «Какой необычный продукт при приготовлении добавляют в хлеб повара – участники фестиваля?», «Почему саами употребляли ягель в пищу?», «Почему повар советует брать ягель там, где не обитают олени?» и т.д.

Дополнительной задачей занятия является знакомство обучающихся с отдельными блюдами арктической кухни. При работе со слайдом 4 возможен более подробный рассказ об одном блюде из тех, чьи названия представлены на слайде. Возможны дополнительные вопросы: «Какие блюда относятся к традиционным, а какие придуманы недавно?», «Какие блюда являются саамскими, какие поморскими, авторами каких блюд являются повара - наши современники?» и т.д.

Современные блюда: териберские щи, ягельежи, закуска «Северное сияние». Саамские традиционные блюда: похлёбка кулль-вярр, салат нюввт. Поморские традиционные блюда: помакуха, козули, солоники.

Вариантом развития беседы может быть обращение к опыту семей обучающихся – какие блюда (продукты) арктической кухни используются в их семье.

Важно подчеркнуть, что продукты для блюд арктической кухни локальные. Ягоды, грибы, травы необходимо собрать, оленину вырастить, рыбу поймать и обработать и т.д. Все продукты нужно доставить до потребителя. Для приготовления блюд необходима специальная техника, электричество, труд многих людей (не только поваров и кондитеров).

**Часть 3. Обобщение. Рефлексия.**

При подведении итогов занятия важно вернуться к особенностям арктической кухни. Целесообразно обратиться к опыту учащихся. Возможен разговор о принципах здорового питания.

При возможности рекомендуется рассказать учащимся более подробно о возможных профессиях и специальностях в данной области, в том числе в области креативных индустрий.